

## COMUNE DI BIANDRATE

**Oggetto: Cottimo fiduciario per affidamento del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e scuola primaria. Periodo 1° settembre 2013 – 30 giugno 2014. CIG: 5012857475 – FAQ.**

**Quesiti pervenuti in data 16.04.2013**

DOMANDE	RISPOSTE
Attuale prezzo di vendita	Il Comune corrisponde alla attuale ditta affidataria l'importo di euro 5,27 + Iva 4% per un totale di euro 5,48
Attuale gestore	GMI SERVIZI srl con sede in Ivrea
Da dove vengono prodotti i pasti attualmente	Il centro di cottura dell'attuale ditta affidataria dove sono prodotti i pasti destinati alla scuola primaria è sita in Volpiano (To).
In merito al personale riportato all'art. n. 34 del Capitolato si richiede di sapere se l'asm Vi livello fa in totale 22,5 ore alla settimana: da come è scritto sembra che nelle giornate di post scuola faccia 3 ore al giorno e negli altri due giorni ne lavori circa 6,5. In considerazione del numero dei pasti e di quanto viene svolto dal personale ATA sembrerebbero eccessive.	L'Amministrazione Comunale ha richiesto delucidazioni all'attuale ditta affidataria la quale ha precisato che il servizio di addetta mensa viene svolto da n. 2 operatori.
Attualmente vengono prodotti pasti per gli anziani al domicilio. In caso di risposta affermativa, quanti sono?	Attualmente non è previsto il servizio di pasti per gli anziani a domicilio
Nella lettera di invito viene riportato che il sopralluogo non viene richiesto: in considerazione che la manutenzione ordinaria alle attrezzature è a carico dell'azienda è comunque possibile effettuare il sopralluogo presso le strutture per verificare lo stato attuale delle stesse?	Con Pec in data 15.04.2013 è stata comunicata agli operatori economici che hanno manifestato interesse alla partecipazione del cottimo fiduciario di cui trattasi che, pur non essendo previsto dagli atti di gara, è possibile effettuare il sopralluogo dei locali adibiti al servizio di cui in oggetto
Tutte le attrezzature (compresi i contenitori termici) presenti presso le strutture sono di proprietà della Vostra Amministrazione Comunale?	Per le attrezzature di proprietà comunale si rinvia all'art. 15 del capitolato. I contenitori termici utilizzati per la veicolazione dei pasti sono di proprietà dell'attuale ditta affidataria. Lo scaldavivande utilizzato presso il refettorio della scuola primaria è di proprietà dell'attuale ditta affidataria, concesso in comodato d'uso gratuito al Comune.
Presso il refettorio della scuola Primaria, il servizio viene svolto con stoviglie a perdere?	Presso la scuola primaria il servizio viene svolto con stoviglie a perdere
Al punto 12.1 della lettera di invito viene riportato che la relazione non deve superare le 10 pagine di lunghezza. è possibile produrre allegati soprattutto in riferimento agli schemi di menu richiesti, al piano dei trasporti, al piano di autocontrollo ed ai piani di sanificazione?	Il punto 12.1 della lettera di invito prevede che la ditta dovrà produrre: 1) Schemi di menù articolati su quattro settimane, diversificati per stagionalità (estivo e invernale) distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria. Come indicato nell'allegato B della lettera di invito gli schemi di menù sono esclusi dalle 10 pagine 2) Progetto tecnico, redatto in forma sintetica, che deve illustrare i profili organizzativi e gestionali del servizio secondo lo schema di cui all'allegato "B" alla lettera di invito (massimo 10 pagine)
Quali sono ad oggi i prodotti biologici, dop, igp, lotta integrata e a filiera corta?	Il capitolato speciale d'appalto previsto per l'affidamento in essere non prevedeva la fornitura di prodotti biologici, Igp e a km.0. Ad oggi vengono forniti formaggi Dop.